



2016 Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza, Adrianna Catena & Alejandro Vigil, Puerto Ancona

Un Cabernet Franc? La tendance du moment!

Description:

Un vin très original et aux multiples facettes produit à partir de Cabernet Franc. Parfait pour la cuisine automnale.

Accompagne idéale:

Idéal avec un rôti ou ragoût de bœuf, un T-Bone steak, un gigot d'agneau ou un gratin d'aubergine. Vous pouvez également le servir avec des viandes braisées ou des pièces nobles au grill.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Argentine

Région: Mendoza

Producteur: Bodega Aleanna

Notation(s): Tim Atkin 96/100, James Suckling 92/100, Stephen Tanzer 92/100

Elevage: 15 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 90% Cabernet Franc, 10% Malbec

Référence: 0762216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc El Enemigo

Mendoza

Adrianna Catena & Alejandro Vigil

Puerto Ancona

Origine:	Argentine
Notation(s):	Tim Atkin 96/100, James Suckling 92/100, Stephen Tanzer 92/100
Cépage(s):	90% Cabernet Franc, 10% Malbec
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.